

SNI

SNI 01-3819-1995

Standar Nasional Indonesia



ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional



Daftar isi

	Halaman
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan	1
3 Definisi	1
4 Syarat Mutu	1
5 Cara pengambilan contoh	2
6 Cara uji	3
7 Cara pengemasan	4
8 Syarat penandaan	4

Baso ikan

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

2 Acuan

Standar ini mengacu pada :

SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*

SNI 19 - 2894 - 1992, *Cara uji bahan tambahan makanan/bahan pengawet*

SNI 01 - 0222 - 1995, *Bahan tambahan makanan*

SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemaran logam*

SNI 19 - 2897 - 1992, *Cara uji cemaran mikroba*

SNI 19- 0428 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*

3 Definisi

Baso ikan adalah produk makanan berbentuk bulatan atau lain, yang diperoleh dari campuran daging ikan (kadar daging ikan tidak kurang dari 50%) dan pati atau serealida dengan atau tanpa penambahan makanan yang diizinkan.

4 Syarat mutu

Syarat mutu baso ikan dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel
Syarat mutu

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan		
1.1	Bau	-	Normal, khas ikan
1.2	Rasa	-	Gurih
1.3	Warna	-	Normal
1.4	Tekstur	-	Kenyal
2	Air	% b/b	Maks 80,0
3	Abu	%b/b	Maks 3,0
4	Protein	% b/b	Min 9,0
5	Lemak	% b/b	Maks 1,0
6	Boraks	-	tidak boleh ada
7	Bahan tambahan makanan	Sesuai dengan SNI 01 - 0222 - 1995	
8	Cemaran logam :		
8.1	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 2,0
8.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks. 20,0
8.3	Seng (Zn)	mg/kg	Maks. 100,0
8.4	Timah (Sn)	mg/kg	Maks. 40,0
8.5	Raksa (Hg)	mg/kg	Maks 0,5
9	Cemaran arsen (As)	mg/kg	Maks. 1,0
10	Cemaran mikroba :		
10.1	Angka lempeng total	koloni/g	Maks. 1×10^7
10.2	Bakteri bentuk koli	APM/g	Maks. 4×10^2
10.3	<i>Salmonella</i>	-	Negatif
10.4	<i>Staphylococcus aureus</i>	koloni/g	Maks 5×10^2
10.5	<i>Vibrio cholerae</i>	-	Negatif

*) Kemasan kaleng

5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19 - 0428 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan.*

6 Cara uji

6.1 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

6.2 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.1.

6.3 Abu

Cara uji abu sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 6.

6.4 Protein

Cara uji protein sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 7.

6.5 Lemak

Cara uji lemak sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 8.2.

6.6 Boraks

Cara uji boraks sesuai dengan SNI 19 - 2894 - 1992, *Cara uji bahan tambahan makanan bahan pengawet*, butir 3.1.

6.7 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 01 - 2896 - 1992, *Cara uji cemarkan logam*.

6.8 Cemarkan arsen

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemarkan logam*.

6.9 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19 - 2897 - 1992, *Cara uji cemarkan mikroba*.

7 Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

8 Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-undang Republik Indonesia nomor 23 tahun 1992 tentang Kesehatan, serta peraturan tentang label dan periklanan yang berlaku.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id